

蔻布蕾 couplet

Innovative sugars

COUplet SUGAR

比利時珍珠糖

百年歷史·甜蜜饗宴



文藝時代的中世紀風情，散落在比利時的石間道路上，
伴隨著蔻布蕾公司百年的歷史。
蔻布蕾選用溫柔海風吹拂所孕育而成的甜菜，搭配百年工法，
製作出一顆顆如月亮寶石般潔白無瑕的珍珠糖。
經高溫烘焙後，釋放清爽的甜味，襯托出撲鼻的焦糖香氣，
酥脆的顆粒口感於舌尖綻放曼妙的滋味。
馥郁迷人及多層次的奢華味覺享受，
是遐邇全球的比利時一日鬆餅之靈魂伴侶！



珍珠糖C40

- 成分：甜菜糖
- 淨重：25kg · 1kg

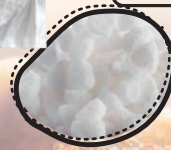
保存12-30°C
溼度65%以下



珍珠糖C10

- 成分：甜菜糖
- 淨重：25kg · 1kg

保存12-30°C
溼度65%以下



巧舜專業代理
網址：www.chioshin.com.tw
Email：chioshin@hibox.hinet.net

[台北]
地址：新北市土城區中華路一段56巷51號
電話：(02)2270-5588 傳真：(02)2270-5488

[台中]
地址：台中市大里區仁化工十二路97號
電話：(04)2493-6677 傳真：(04)2493-2233